

CARTE DU PRINTEMPS MAI JUIN 2018

Première Assiette

Fraîcheur de tourteau, céleri, granny, yuzu. 22€

Daurade sauvage Carpaccio, Coquilles St-Jacques tartare,
Avocat, mangue, radis noirs.24€

Foie gras de Canard fait à la maison, chutney de fruits rouges et pomme,
Pain feuilleté. 23€

Langoustines, raviole, bouillon d'algues, shitakes, kari-gosse.28€

Deuxième Assiette

Sauté de Sole, risotto aux Coquillages, jus d'herbes. 34€

Barbue, asperges, pistou, pistache. 36€

Bar de petits bateaux, huîtres, épinards, charlotte aux algues.38€

Pintade en croute d'herbes, pomme écrasée aux champignons du Loch. 30€

Veau, filet et Ris, caramel de tomate, ail, romarin, croustillant de fenouil.38€

Chariot des fromages fermiers locaux 13€

Dessert à choisir en début de repas 13€

Variation, fraises du pays, pistache.

Ganache chocolat noir Côte d'Ivoire, passion, sorbet exotique.

Feuilleté, crème légère à la vanille de Madagascar, fraises de St-Goustan.